

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

Puntay Chardonnay 2018 Alto Adige DOC

VITIGNO: Chardonnay

CLIMA: Temperato alpino

TERRENO: Terreno ghiaioso sciolto, vigneti su 350 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 60 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione ed affinamento per 7 mesi in botte grande di rovere francese e tonneaux.

DATI ANALITICI: alcool: 13,5 % vol., acidità totale: 5,9 g/l, zuccheri residui: 1,0 g/l

DA BERE: 2020-2025

DEGUSTAZIONE: Chiaro giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. All'olfatto freschi profumi aromatici con leggero sentore di vaniglia. Vino pieno, gradevole ed elegante nei sapori con un'acidità molto fine.

SI ACCOMPAGNA: Da abbinare con antipasti, primi piatti caldi, pesce affumicato ed al forno, ma anche con carni bianche.

DA SERVIRE: 8 - 10 °C

